Vorspeisen / Starter

Frühlingssalat 12,80
Bunter Blattsalat / Frühlingszwiebel / Radieschen / Geröstete Kerne
Leaf salad with spring onions, radishes and roasted seeds

Gebackene Hähnchenstreifen 17,50
Gebackene Hähnchenstreifen / Kartoffelsalat / Bärlauch-Pesto / geröstete Haselnüsse
Baked strips of chicken, potato salad with pesto of lamb's lettuce, roasted hazelnuts

Kartoffel-Lauchtarte 14,90
Kartoffel-Lauchtarte / Weintrauben
Potato-leek tart with grapes

Vitalsalat 16,70
Endiviensalat / karamellisierter Ziegenkäse / Ofengemüse / Preiselbeeren
Endive salad with caramelized goat cheese, oven-roasted vegetables and cranberries

Hausgebeizter Saibling 18,50
Hausgebeizter Saibling / Senfkaviar / Rettich-Apfelsalat
Marinated char with mustard caviar and radish-apple salad

Suppen / Soups

Kraftbrühe 10,40
Kraftbrühe / Nussnocken / Gemüsestreifen
Consommé of beef with nut dumplings and thin strips of vegetable

Trüffelschaumsuppe 10,90
Trüffelschaumsuppe / Jakobsmuschel-Maultäschchen
Truffle cream soup with raviolo of scallops

Vegetarisch / Vegetarean

Gebackener Tofu 20,80
Gebackener Tofu / Currysauce / Mango-Zuckerschotensalat / Basmatireis
Baked tofu with curry sauce, salad of mango and sugar peas and basmati rice

Serviettenknödel 21,80
Gebratene Serviettenknödel / cremige Schwarzwurzeln / geschmorte Birne
Roasted napkin dumplings with creamy black salsifies and braised pear

Fisch / Fish

Lachsfilet 31,50
Lachsfilet mit Mandelkruste / Safran-Spitzkohl / feine Bandnudeln
Filet of salmon with almond crust, pointed cabbage with saffron and fine tagliatelle

Heilbutt 33,50
Gedämpfter Heilbutt / Curry-Beurre blanc / Mango-Zuckerschotensalat / Basmatireis
Steamed halibut with curry-beurre blanc, salad of mango and sugar peas and basmati rice

Fleisch / Meat

Kalbshaxe 35,00
Geschmortes Kalbshaxenfleisch / Morchelrahmsauce / wilder Brokkoli / Spätzle
Braised knuckle of veal with morel cream sauce, wild broccoli and spaetzle

Rumpsteak 33,80
Gebratenes Rumpsteak / hausgemachte Kräuterbutter / Grilltomate / Bratkartoffeln
Rump steak with herb butter, grilled tomato and potatoes Lyon style

Schwarzfederhuhn 30,50
Gefüllte Keule vom Schwarzfederhuhn / Trauben-Speck-Knödelfüllung / Ofengemüse
Stuffed leg of black-feathered chicken with grape-bacon dumpling filling and oven baked vegetables

Spargel / Asparagus

Frischer deutscher Stangenspargel 32,50
mit gemischtem Schinken[1,4] + 9,00
mit hausgebeiztem Lachs + 10,50
mit kleinem Wiener Schnitzel + 11,50
dazu servieren wir
neue Kartöffele, Kräuterflädle und Sauce Hollandaise
German asparagus with potatoes, crêpes with herbs, sauce hollandaise as side dish you can order ham, or marinated salmon or Wiener Schnitzel